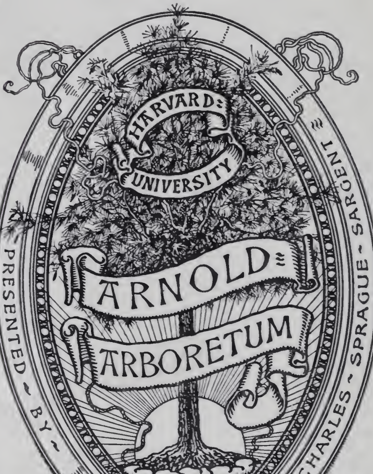
MH
10211
N68


HARVARD UNIVERSITY
ARNOLD ARBORETUM
PRESENTED BY CHARLES SPRAGUE SARGENT
1892

Digitized by the Internet Archive
in 2017 with funding from
BHL-SIL-FEDLINK

https://archive.org/details/memoriasobreolou00gama_0

Laurus Cinnamomum.
Vulgo
Caneleira de Ceylaõ

MEMORIA
SOBRE O
LOUREIRO CINNAMOMO
VULGO
CANELEIRA DE CEYLAÕ
POR ORDEM DE
SUA ALTEZA REAL
O PRINCIPE
NOSSO SENHOR

COMPOSTA POR
MANOEL JACINTO NOGUEIRA DA GAMA
Bacharel formado em a Faculdade de Philoſophia pela Univerſidade de Coimbra, &c. &c. &c.

PARA ACOMPANHAR A REMESSA DAS PLANTAS, QUE PELAS REAES ORDENS VAÕ SER TRANSPORTADAS AO BRASIL.

(Com huma Eſtampa.)

LISBOA,
NA OFFICINA PATRIARCAL.
ANNO M. DCC. XCVII.
Com licença de Sua Mageſtade.

MEMORIA
SOBRE O
LOUREIRO CINNAMOMO
VULGO
CANELEIRA DE CEYLAÕ.

A Natureza, diſtribuindo por toda a face da terra differentes producçóes, parece ter eſtabelecido a mutua dependencia da raça humana. He certo, que o homem no ſeu eſtado natural naõ teria neceſſidades, que naõ foſſem remediadas pelas producçóes do terreno, em que naſceo; mas com a communicaçaõ, e cultura, multiplicando-ſe as ſuas neceſſidades, e ſendo eſtas muito mais augmentadas pelo luxo, bem depreſſa ſe anniquilou a independencia dos homens, ſendo-lhes prèciſo mendigar nos paizes eſtranhos, o que lhe recuſava o ſeu, para ſatisfazerem a todas quantas preciſóes haviaõ a ſi meſmo impoſto. O deſejo porém de recobrar a independencia dos terrenos eſtrangeiros, e de

poſſuir todas as commodidades , e vantagens a outros concedidas , lhes fez conceber a empreza de propagar no ſeu os producłos de outros climas. Apparecêraõ logo animaes , e vegetaes , que de exoticos paſſáraõ a propagar-ſe como indigenos : e naõ ſó ſe multiplicáraõ os recurſos para a ſua ſuſtentaçaõ : mas ſe ſaciáraõ em grande parte as preciſões , filhas do luxo.

Deſcuberta com immortal gloria dos Portuguezes a navegaçaõ dos mares Orientaes , innundou-ſe a Europa com as precioſas producções de taõ remotos paizes , e com as manufacturas de ſeus engenhoſos habitantes : multiplicáraõ-ſe os ramos do commercio , tirando delle a Naçaõ deſcobridora conſideraveis vantajens ſobre todas as demais ; ella ſeria até hoje ſenhora do commercio do Cravo , e da Canela , além de outros ; ſe os Hollandezes , aproveitando-ſe das ſuas deſgraças , e com ellas pretextando a ſua deſenfreada cobiça , ſenaõ fizeſſem ſenhores , em 1600 , e 1650 , das Ilhas Molucas , e de Ceylaõ , para fazerem hum verdadeiro monopolio das eſpeciarias , que taõ fertilmente produziaõ eſtas Ilhas : mas naõ parando aqui as ſuas ambicioſas viſtas , deſpojáraõ tambem em 1661 os Portuguezes do Reino de Cochim ſobre a coſta de Malabar , para os privar do commercio , que faziaõ de huma Canela , que neſ-

te paiz crefcia , conhecida pelo nome de Canela Portugueza, Canela falvagem , ou Canela parda , e arrancáraõ todas as arvores , que a produziaõ. O refultado deftes procedimentos tem bem correfpondido a expectaçaõ defta Naçaõ ; por quanto ella tem abforvido grande parte do numerario das demais Nações com efte exclufivo commercio , que , naõ obftante pagarem os Hollandezes vinte e dous mil cruzados por anno em tributo , ou donativo ao Rei de Ternate , para o indemnizarem da perda , que foffreo , em ferem arrancadas , quantas arvores de Cravo produziaõ as Molucas , excepto Amboine , e Ternate ; e naõ obftante ferem obrigados a comprar por mil e duzentos réis cada huma libra de cravo , que os habitantes de Amboine trouxerem aos feus armazens , lhes produz huma immenfa riqueza. Para affim concluirmos , bafta lançarmos os olhos fobre os muitos , e grandiofos armazens, em que a Companhia Hollandeza das Indias Orientaes recolhe na India , e na Europa as fuas efpeciarias , e contemplarmos as cautelas , que ella poem na confervaçaõ defte privativo commercio , e a fua extenfaõ por todas as Nações , que por feus actuaes coftumes tem feito deftas efpeciarias , generos de neceffidade.

Reputa-fe em hum milhaõ , e duzentas mil

libras de pezo a quantidade de Canela, que vendem os Hollandezes na Europa, e nas Indias, naő ſe contando a grande quantidade, que ſe conſomme na America, principalmente no Perú; ſó a França conſummia em 1780 quinhentos, a ſeiscentos quintaes por anno de Cravo, Noz muſcada, e Canela: elles tem o cuidado de arrancar todas as Caneleiras, que naſcem em Ceylaő fóra de hum pequeno eſpaço de 14 legoas, á borda do mar, chamado Campo da Canela: ajuntaő as colheitas de muitos annos, e vaő ſempre vendendo as mais antigas; em 1760 vendiaő a que colhêraő em 1744; e quando tem muita abundancia nos ſeus armazens, para naő abaterem de preço, coſtumaő queimar eſtas eſpeciarias: em 10, e 11 de Junho de 1760 queimáraő em Amſtardaő o valor de ſeis milhões, e quatrocentos mil cruzados, vedando a qualquer o utiliſar-ſe ou do oleo eſſencial, que na combuſtaő corria, ou de qualquer das eſpeciarias, que ſe deviaő queimar, com tal exceſſo, que, alguns annos antes, em outro igual incendio, foi prezo, camarariamente ſentenciado, e enforcado hum miſeravel homem, que lançou maő de algumas muſcadas, que eſcapáraő ao fogo.

Como por tanto deixará de ſubſiſtir eſte Commercio privativo, que tem eſgotado os theſou-

ſouros das Nações , que o naõ poſſuem ? Nenhum outro meio ſe offerece , do que a tranſplantaçaõ das arvores , que produzem eſtas eſpeciarias , e a ſua cultura , e naturaliſaçaõ nas poſſeções daquellas Nações , que de taes generos neceſſitaõ. Com eſtas viſtas ſe tem propagado , ha alguns annos , na Ilha de França , nas Antilhas, e em Cayenna , promettendo muita vantajem eſta nova cultura : e com eſtas viſtas os Portuguezes foraõ os primeiros , aſſim como em outros muitos intereſſantes objectos , que conduzíraõ o Cinnamomo das Indias , e o plantáraõ na Ilha do Principe , onde de tal maneira produzíraõ eſtas arvores , que cobrem preſentemente (1) huma grande parte deſta Ilha : elles tambem a conduzíraõ á Ilha da Madeira , á Bahia , e particularmente ao Rio de Janeiro , onde ſe climatiſáraõ as Caneleiras de maneira , que produzem muito boa Canela , e tal , que os moradores a preferem á de Ceylaõ ; e neſta Cidade de Lisboa tem ſido , do meſmo modo , reputadas por melhores , e mais activas as amoſtras , que ſe remetteraõ do Rio de Janeiro , e de Pernambuco. Mas infelizmente ſenaõ tem tirado da ſua cultura as vantajens , que ſe pode-

(1) Miller Dict. des Jardin.

deríaõ tirar, ſendo eſta preparada convenientemente, e introduzida no Commercio: e ainda tambem por infelicidade ſenaõ tem procurado cultivar no Braſil as Arvores do Cravo (1) Noz muſcada (2), e Pimenta (3), devendo-ſe eſperar, ainda que naõ tiveſſemos, como temos, provas, que nelle hajaõ de proſperar, attendendo-ſe á ſua fertilidade, e a analogia do ſeu Clima com o das Molucas, e Ceylaõ.

Agora porém que os intereſſes da Naçaõ Portugueza ſaõ por todos os lados promovidos, e que a ſua induſtria he fomentada, e animada com energia, e ſabias Providencias de Sua Alteza Real, o Principe Nosso Senhor, (a quem Deos proſpere) entre outros objectos ſe diſpoem a tranſplantaçaõ das arvores de eſpeciarias, a ſua cultura, e propagaçaõ em differentes partes do Braſil. E como no Jardim Real ſe achaõ já promptas algumas Caneleiras, que devem ſer conduzidas para o meſmo fim, e ſe devem circumſtanciadamente indagar, as que preſen-

(1) Caryoplyllus aromaticus L. vulgo Cravo da India, veja-ſe a Diſſertaçaõ ſobre o Cravo, traduzida pelo P. M. Fr. Velloſo.

(2) Myriſtica moſchata. L. vulgo Nos noſcada, e melhor = Nos almiſcarada.

(3) *Piper nigrum* vulgo Pimenta da India. L.

ſentemente exiſtem no Rio de Janeiro , Pernambuco , e ſuas Coſtas , para cumprir a Ordem ſuperior , que me foi dada , paſſo a expor. 1. Os Caracteres deſta precioſa planta , para que poſſa ſer reconhecida : 2. A qualidade de terreno , que lhe he proprio : 3. A ſua cultura , e propagaçaõ : 4. A idade , que deve ter , para ſe lhe tirar a caſca : 5. O methodo de tirar , e preparar a Canela ; e as ſuas differentes qualidades : 6. As utilidades , que ſe pódem tirar da Caneleira : e ajuntarei huma eſtampa deſta intereſſante eſpecie do Genero = *Laurus* = de Linneo , para que poſſa ſer bem conhecida , como convem.

O Loureiro conſtitue hum dos Generos da 9. Claſſe (*Enneandria*) 1. Ordem (*Monogynia*) de Linneo.

Para que huma planta ſe denomine Loureiro , além dos ſignaes , que caracteriſaõ a claſſe , e ordem , deve ter os ſeguintes , que individuaõ o Genero.

> Naõ ter Calis ; ter Corola , que ſe confunde com hum Calis , partida em ſeis partes , chegando as diviſões quaſi a ſua baſe. Nectario conſtante de tres glandulas , terminadas por duas ſedas , ou pelos groſſos , cingindo , ou rodeando o germe : Os Filamentos interiores com glandu-

dulas : Drupa , ou fructo com hum caroço.

Huma das efpecies defte Genero (1) he o Lou-

(1) O Genero Loureiro comprehende muitas efpecies : além do Loureiro Cinamomo , ou Caneleira de que vou tratar , refere Linneo 12. efpecies , que faõ ; LAURUS *Caffia* ; L. *Camphora* ; L. *Culiban* ; L. *Chloroxylon* ; L. *Nobilis* ; L. *Indica* ; L. *Perfea* ; L. *Borbonia* ; L. *Æftivalis* ; L. *Benzoin* ; L. *Saffafras* ; L. *Pecuri*. O R. P. M. Fr. Jofé Marianno Veliofo encontrou no Brafil 13. efpecies defte mefmo Genero , das quaes faz mençaõ na fua Flora , que me communicou : todas ellas nas fuas flores , fructos , folhas , e cafca , faõ mais , ou menos odoriferas : faõ conhecidas no Brafil pelo nome geral de Canelas , como v. g. Canela *branca* : C. *parda* : C. *preta* : C. *amarella* : C. *cheirofa* ; C. *fetida* ; &c. ; as quaes Canelas eraõ conhecidas pelos naturaes do Brafil debaixo do nome generico ANHUIBA (1) , a que accrefcentavaõ efpecificos como ANHUI-*Tinga* ; . . *pitanga* ; . . *peayba* ; . . *miri* ; &c. A eftas fe poderiaõ addicionar a conhecida pelo nome de Cravo do Maranhaõ , ainda naõ examinada pelos Botanicos (2) , mas que alguns prefumem fer huma efpecie do Loureiro , de cuja precioſa planta tanto abunda o Brafil , principalmente o Pará , e Maranhaõ ; affim como as 3 efpecies do Pucherim (3). Perfuado-

(1) *Pifo. Indiæ utriufque hiftoria.*

(2) *Bom. Dict. Hift. nat.*

(3) 13. *Efpecie que o Dr. Palau introduzio na fua Ediçaõ de Lin. , e diz fer do Paraguay , mas a nós nos vem do Pará.*

Loureiro Cinnamomo = vulgo Caneleira da India, precioſa arvore, da qual ſe obtem a eſ-pe-

---

do-me de que o exame ſcientifico deſtas precioſas plantas de nenhum modo eſcaparia aos habeis Naturaliſtas, que tem paſſado ao Braſil, ſendo taõ communs, como referem Barrere, Condamine, e outros, e nós meſmos o ſabemos por ſer hum genero do Commercio; aſſim como o exame, e reducçaõ de todas as demais arvores de eſpeciarias do paiz, como já ſe fez do *Myrtus pimenta*, *Xilopia muricata*, *Winterania Canela* (Flora do Rio de Janeiro) pois que a ſua utilidade convida á ſua reducçaõ mais do que outra planta de deſconhecido proveito; porém naõ tenho noticia, de que até agora ſe hajaõ publicado as deſcripçóes, e reducçóes deſtas precioſas plantas, nem couſa alguma a reſpeito da ſua cultura, e propagaçaõ.

Daqui podemos concluir quanto o Clima do Braſil ſeja proprio á vegetaçaõ das differentes eſpecies de Loureiros, e que ainda naõ ſendo Indigena contra o que ſuppoem Jacquin, a Caneleira de Ceylaõ (o que ſe deve indagar, deſcrevendo-ſe circunſtanciadamente todas as eſpecies nativas, que ſe encontrarem do Genero Loureiro, para o que julguei conveniente o expôr os caracteres deſte Genero, e os da ſua eſpecie Cinnamomo, levando tambem em viſta o moſtrar aos habitantes do Braſil, que ha methodos, que enſinaõ a conhecer, e diſtinguir os vegetaes, e que muito lhes convem, para poderem utiliſar-ſe das precioſas producçóes do paiz) com muita facilidade ſe poderá cultivar as que o naõ forem, ſem perda das ſuas qualidades, naõ obſtante ſer de

peciaria, conhecida pelo nome de Canela de Ceylaõ, chamada pelos naturaes do Paiz *Kurundu.*

DIS-

---

diverſa opiniaõ o cel. Joaõ de Loureiro na ſua Memoria ſobre a tranſplantaçaõ das arvores mais uteis de paizes remotos, impreſſa, e publicada pela Real Ac. das Sc. (1). Para reforçar mais a minha opiniaõ contra a deſte ſabio Philoſopho recorro ás poſteriores noticias da boa Canela, que já ſe tem obtido nas Colonias Francezas, e Inglezas, e que remetidas á França, e Inglaterra, em nada foraõ julgadas inferiores á de Ceylaõ: e me reſolvo a tranſcrever a ſeguinte narraçaõ tirada de hum antigo manuſcrito anonimo intitulado = Theſouro deſcuberto no rio Amazonas = que me communicou o R. P. M. Velloſo, que, além dos ſeus intereſſantiſſimos trabalhos, e deſcubertas, tem tido o de collegir todos os documentos, noticias, e Mſſ., de que teve conhecimento, e julgou uteis.

» Abaixo do Café demos lugar á Canela,
» hum dos generos mais eſtimados, com que os
» Hollandezes arrotaõ de fartos, pela muita, que
» tiraõ da Ilha de Ceylaõ na India, a qual apa-
» nháraõ aos Portuguezes, e no la vendem por
» muito bom dinheiro, quando nós lha podiamos
» vender a elles, e a toda a Europa pelo bem
» que ſe dá nas terras, e climas do Amazonas.
» Que a ha de ſua natureza nas cabeceiras do
» Rio Amazonas, e no Reino do Perú o eſcre-

» ve-

---

(1) I. *Tom. das Mem. Econ.*

Descripçaõ do Loureiro Cinnamomo vulgo Caneleira da India.

A Caneleira he huma arvore muito ramosa, que se eleva a 18, ou 20 pés de altura: suas folhas saõ quasi oppostas, pois naõ se corres-

---

» veraõ já os AA. Hespanhoes, que affirmaõ havella em grandes, e dilatadas mattas. No destricto Portuguez naõ tenho noticia, de que de certo a haja, fallo no destricto Portuguez no Amazonas; porque nas mattas do rio Xingú, que he hum dos mais visinhos ao Pará se descubrio huma especie de Cravo taõ amarello, que mais parecia ser Canela, do que Cravo, porque até no gosto se parecia, posto que tinha alguma acrimonia de Cravo: e tambem a que os Portuguezes chamaõ Casca preciosa affirmaõ alguns ser a verdadeira Canela, como brevemente diremos; e hum Indio, vendo hum bocado de Canela nas mãos do seu Missionario, lhe disse, que no Rio Megué, donde era natural, havia muita abundancia. Porém precindindo da certeza, se a ha, ou naõ em todo o Amazonas de sua natureza, he certo que já houve muita hortense, que por concelho do grande P. Vieira se tinha mettido o seu cultivo, como em todo o mais Brasil; porém os Hollandezes naõ descançáraõ, até naõ alcancarem dos Senhores Reis de Portugal naõ só a prohibiçaõ da Canela do Brasil, mas ainda o destruirem as suas plantas pela razaõ de ter

respondendo diametralmente, o peciolo de huma se situa alguma cousa mais alto do que o da outra sua

---

» sahida a sua Canela de Ceylaõ. He bem verdade, que já se intentou segunda vez a sua cultura, naõ só licenciando-a aos moradores do Brasil, mas ainda promovendo-a com grandes premios no tempo do Senhor Rei D. Joaõ V. de feliz memoria: porém no Estado do Pará cuidáraõ nella pouco os moradores; e só se achaõ algumas poucas plantas, naõ sei se por galantaria das hortas, se para testemunha da sua fecundidade no Amazonas: e affirmaõ alguns, que tem experimentado huma, e outra da India, e Brasil, que a do Brasil vence a da India na sua fineza, e menos stupenta.

Em outro lugar do mesmo manuscrito se lé » Pimenta. Muitas saõ as arvores de Pimenta no Amazonas. He bem verdade, que se naõ cultiva a ordinaria da India; naõ por senaõ dar com muita facilidade, e abundancia; mas por naõ obstar á da India, e por isso se mandou desterrar de todo o Brasil (onde já havia abundancia por concelho do grande Vieira, como tambem de Canela) mas para naõ desgostar aos Hollandezes, que na sua Canela, e Pimenta da India tem grandes thesouros, se desterrou com a Canela tambem a Pimenta do Brasil.

Demais, em hum Discurso Politico, e economico, que corre em Mss. com o nome de Duarte Ribeiro de Macedo Ministro de Portugal na Corte de França datado em 1675, depois de ter este grande Politico mostrado o interesse que

ſua correſpondente : ellas tem peciolos curtos : ſaõ ovaes , ou ovaes-oblongas , inteiras , coria- ceas ,

---

receberia Portugal do commercio das eſpeciarias, e provado com o exemplo domeſtico da tranſ- plantaçaõ da cana do Aſſucar , da Laranjeira , e outras plantas a poſſibilidade de ſe cultivarem no Braſil as arvores , que na India produzem as eſpeciarias , deduzindo-a principalmente do argu- mento ; de que nada influia na vegetaçaõ a diffe- rença dos gráos de Longitude , mas ſim a dos gráos de Latitude , e que por conſequencia pro- duziria a Natureza nas terras do Braſil , que cor- rem da linha para o Tropico de Capricornio as meſmas plantas , que produz nas terras da In- dia , que correm da linha para o Tropico de Cancro , faz mençaõ de huma carta , que lhe eſ- creveo o P. Antonio Vieira da Companhia de Je- ſus do theor ſeguinte.

» Senhor : ha muitos annos , que ſei ſe dá » no Braſil Pimenta , e outras Drogas da India , » como ſe experimentou no principio do ſeu » deſcobrimento. ElRei D. Manoel por conſer- » var a Conquiſta do Oriente , mandou arrancar » e extinguir com pena capital todas as plantas » Indiaticas , com irremiſſivel execuçaõ aos que » as cultivaſſem. Aſſim ſe executou : ficando ſó- » mente Gengibre , que por ſer raiz , dizem os » naturaes , que ſe occultára na terra : e ainda » hoje ſubſiſte a prohibiçaõ. Com eſta noticia » aconſelhei a ElRei , que eſtá no Ceo , o meſ- » mo em todas as circunſtancias , que agora lem- » bra : de que reſultaria , que produzidas com » abundancia as ditas drogas , e conduzidas a » Portugal por bom preço , dentro de breve via-

ceas, lisas em ambas as paginas, verdes, e lustrosas na pagina superior; amarellas-esbranquiçadas, e sem lustro na pagina inferior: nellas se notaõ tres (e algumas vezes cinco) nervos, que partem divergentes da base, e desaparecem antes de chegar á ponta, distinguindo-se entre elles muitas veias: saõ de huma pollegada e meia de largura, e de tres até cinco de comprimento; e tem hum cheiro, e sabor de Canela muito agradaveis.

O

» gem, teria grande consummo para as Poten-
» cias Estrangeiras, com grande conveniencia
» dos Lavradores, e de todo o Reino, e igual
» perjuiso dos Hollandezes, pela naõ poderem
» dar pelo mesmo preço, em razaõ das maiores
» despezas do seu transporte. Esta he, meu Se-
» nhor, a pedra philosophal, em que cuido nos
» temos encontrado: sendo muito mais para es-
» timar haver Vossa Mercé inferido esta conse-
» quencia de permissas taõ remotas, como saõ
» os ditos de ElRei de Inglaterra, e Grocio; ou
» havellas eu proposto, depois de ter as noticias
» do Brasil, que entre os antigos se referiaõ
» com consentimento, e hoje estaraõ quasi es-
» quecidas. Deos guarde, &c.

Reforço-me por ultimo com o facto de se preferir no Rio de Janeiro no uso a Canela da terra á de Ceylaõ: e com o de ter vindo para esta Cidade, naõ só do Rio de Janeiro, como de Pernambuco, amostras de Canela, que, comparadas com as de Ceylaõ, tem sido julgadas de melhor qualídade, segundo me affirmáraõ pessoas fidedignas.

O ſeu tronco , quando mais groſſo , tem pé , e meio de diametro , e ſeis pés de comprimento ; he coberto de huma caſca de cor parda-acinzentada exteriormente , ſendo porém a caſca interior , de que ſe faz uſo , de huma cor avermelhada , que com o tempo ſe torna em amarello-avermelhado : ſeus ramos ſaõ numeroſos , e folhudos.

As flores ſaõ pequenas , e muitas ; amarelladas interiormente , esbranquiçadas , e alguma couſa avellutadas exteriormente , e diſpoſtas em paniculo terminal : ellas formaõ pequenos molhos , ou pequenas umbellulas , que terminaõ as ramificações dos pedunculos communs : e nas divisões deſtes ſe notaõ pequenas bracteas oppoſtas , e caducas : tem ſeis petalos , ovaes , pontudos , concavos , levantados , alternadamente diſpoſtos de maneira , que ficaõ tres mais diſtantes , e tres mais proximos aos eſtames.

O Nectario conſta de tres tuberculos corados , pont'agudos , terminados por duas ſedas , e poſtos á roda do germe.

Tem nove filamentos mais curtos do que a corola , compreſſos , obtuſos , diſpoſtos em ordem de tres , e tres ; e com antheras pegadas de hum , e outro lado á ſua margem ſuperior : perto da baſe de cada hum dos filamentos medios ſe notaõ duas glandulas redondas , com ſeu

peciolo muito curto, e pegado aos mesmos filamentos.

No pistilo se nota o germe de huma figura ovada; o estylo simples, do comprimento dos estames; o estigma obtuso, e obliquo.

O Pericarpio, ou fructo he huma Drupa envolvida pela corola, oval, de cinco até seis linhas de comprimento, carnosa, de huma cor parda azulada, marchetada de pontos brancos, contendo debaixo da sua polpa unctuosa, adstringente, e aromatica, huma noz oblonga, que encerra huma amendoa da mesma figura, tirante a cor de purpura.

Do terreno proprio para a sua cultura.

Naõ sendo do meu objecto a indagaçaõ de quaes sejaõ os lugares, onde nasce espontaneamente a Caneleira, deixando a posteriores exames a confirmaçaõ de *Jacquin* (1), e de outros

(1) Historia Selectarum Stirpium Americanarum, p. 117.

Lin. Sp. pl. da Ediçaõ de Reichard. Tom. 2. p. 225.

tros Botanicos , que a conſideraõ indigena da America , ſómente notarei com *Woodville* (citando a *Seba* (1) , que eſta precioſa planta , indigena de Ceylaõ , produz huma melhor Canela , quando he creada em valles , que contém huma terra miſturada com fina area , e esbranquiçada , de cujo terreno ha grande abundancia em Ceylaõ : as encoſtas , e terrenos areentos tambem ſaõ proprios para a boa vegetaçaõ das Caneleiras , dando melhor caſca , e em menos tempo , do que aquellas , que naſcem em terras humidas , e pantanoſas. Tambem concorre para a bondade deſta planta a ſua maior , ou menor expoſiçaõ aos raios do Sol , havendo moſtrado a experiencia , que , a que naſce em lugares ſombrios , naõ dá taõ depreſſa a Canela , ou a dá menos perfeita , e aromatica , e com mais ſabor de camphora , do que , a que creſce em terreno deſcuberto , e expoſto aos raios do Sol : penſaõ alguns que eſte phenomeno provem da influencia do Sol ſobre a Camphora , pelo qual he feita taõ volatil , que , facilmente miſturando-ſe com os ſuccos da arvore , e elevando-ſe entre a parte lenhoſa , e a membrana interior , e tenra da caſca , ſe eſpalha taõ perfeitamente pelos ramos ,

(1) Medical Botany Tom. 1. pag. 83.

e folhas, que ſe naõ deixa perceber; mas julgo que eſta expoſiçaõ ao Sol, e a ſeccura do terreno, deve ter ſeus limites: por quanto nota *Woodville* (1) que a caſca das arvores, que eſtaõ em hum terreno muito ſecco, e muito expoſtas ao Sol, tem algumas vezes hum ſabor muito amargoſo, o qual *Seba* attribue á influencia do Sol ſobre a Camphora. Segundo a opiniaõ de *Jacquin* tambem os terrenos montanhoſos ſaõ proprios para a vegetaçaõ, e boa qualidade das Caneleiras.

CULTURA, E PROPAGAÇAÕ.

MULTIPLICA-SE eſta planta por ſementes, eſtacas, e mergulhia. O tempo de ſemear he quando, eſtando o fructo maduro, cahe: deve-ſe entaõ ſemear huma pevide ſómente, ou quando muito duas em hum vaſo de terra; grelando ambas, convem deſtruir huma dellas, logo que tiverem naſcido. Eſte he ſegundo M. *Bomare*, *Poivre*, e *Miller* o melhor methodo para a ſua tranſplantaçaõ: no ſeguinte anno ſe quebra o vaſo; e ſem offender as raizes, e a terra, que as cer-

(1) Medical Botany.

cerca, ſe introduz na cova, que a deve receber. Nas provincias frias ſe devem cobrir com palha os novos troncos, durante os primeiros invernos, em quanto naõ ſaõ vigoroſos: he vantajoſo rodear o pé com eſtrume: e exige eſta planta huma terra ſubſtancioſa, que deve ſer regada na falta de chuvas: notarei porém com *Miller* (1) que a Caneleira naõ he taõ delicada, ou tenra, como ſe penſa em Inglaterra; e que de ordinario morre por cauſa das muitas cautelas, e melindres, com que he cultivada.

Com mais facilidade ſe multiplicaõ deſtacando-ſe da raiz principal as gomeleiras, que della brotaõ, logo que tiverem algumas raizes proprias, e ſendo plantadas; porém naõ obſtante a facilidade, com que por eſte meio ſe multiplicaõ as Caneleiras, penſa *Bomare* (2) que ſe deve preferir o methodo antecedente; por ſer mais ſegura a naturaliſaçaõ deſtas arvores ſem degenerarem. Na falta de gomeleiras com raizes, ſe pódem mergulhar os ramos; pois que eſtes adquiriraõ raizes. Tambem ſe podem multiplicar tanchando eſtacas; e por eſte meio huma ſó arvore abaſtecerá toda huma Colonia, por cauſa dos muitos ramos, que lança pelos lados do tronco (3).

Da

(1) Dict. de Jard. (2) Dict. hiſt. nat.
(3) Edward Hiſtory of the Weſt Indies Tom. I. pag. 202.

Da idade, que devem ter as Caneleiras, para serem descascadas.

As Caneleiras devem ter hum certo numero de annos, para chegarem ao eſtado de darem boa Canela. Segundo o terreno, cultura, e eſpecie chegaõ a eſte eſtado mais, ou menos cedo. Aquellas que creſcem em encoſtas, em hum terreno areento, e que eſtaõ expoſtas ao Sol, pódem ſer deſcaſcadas no fim de tres annos (1); pelo contrario, as que naſcem em terrenos humidos, e pantanoſos, e que eſtaõ á ſombra de grandes arvores, neceſſitaõ de ter cinco, e mais annos. *Wooduille*, citando a *Seba* (2), fixa para as primeiras o termo de cinco annos, e o de ſete, ou oito as ſegundas. A meu ver porém, naõ ſe póde arbitrar tempo certo para a extracçaõ da caſca, porque deve depender do eſtado da vegetaçaõ, e formatura da planta; por iſſo penſo, que ſe deverá experimentar a qualidade da caſca, extrahindo-ſe huma pequena porçaõ, para que, no caſo de ſe naõ achar ainda de boa qualidade, ſenaõ ha-

ja

(1) Bomar. Dict. Hiſt. Nat.
Encyclop. meth. Dict. Bot. art. Laurier Cannelier.

(2) Medical Botany.

ja de tirar, com prejuizo da arvore, huma má Canela, a qual, paſſado mais algum tempo, póde vir a ſer de boa qualidade. Depois de dous, ou tres annos as Caneleiras pódem ſer de novo deſcaſcadas; e ſe algumas dellas morrerem em conſequencia deſta operaçaõ, ſuppriraõ a ſua falta as gomeleiras, que brotaõ da ſua raiz.

Do methodo de tirar, e preparar a Canela, e de suas differentes qualidades.

Prefere-se o tempo da Primavera, e quando principiaõ a florecer as Caneleiras, para ſerem entaõ deſcaſcadas, e eſtonadas: tambem ſe coſtuma fazer eſta operaçaõ no Outono, quando ſe obſerva huma abundante ſeva entre a caſca, e o páo. Tirada a caſca, ſe ſepara a exterior, ou epiderme, que tem huma cor pardilha acinzentada, e ſe corta a interior, ou tona (que he a que fica entre a epiderme, e o çamo) em laminas de hum pè e meio de comprimento, e de huma pollegada de largura, quando muito: as de melhor qualidade coſtumaõ ter a groſſura de huma carta de jogar, ou de duas linhas. Sendo expoſtas ao Sol, ſe ſeccaõ, e per ſi meſmo cada lami-

mina ſe enrola (1) formando canudos, como ſe encontraõ no Commercio. Segundo expoem *Woodvile* (2), tambem ſe mettem em arêa para ſe ſeccarem, e tomarem a figura de tubos. Acho deſneceſſario o uſo particular de huma faca curva, que alguns recommendaõ na extracçaõ da caſca; porque dando-ſe dous golpes com huma faca ordinaria em torno do tronco, e em diſtancias de hum pé e meio, com a meſma ſe dá outro longitudinal pelo comprimento do tronco, ou do ramo, com a cautela de naõ offender o páo; e com eſtes golpes, facilmente dados com huma ſó faca, fica a caſca em eſtado de ſe ſeparar, e ſe evita o embaraço, em que ſe acharaõ os Agricultores do Braſil pela falta de facas curvas, ou a deſpeza de comprarem mais hum inſtrumento, de que naõ tem neceſſidade abſoluta.

No acto, em que as laminas ſe enrolaõ, as bexigas da membrana interior, que he muito delicada, e adherente á ſuperficie interna da lamina, ſe rompem; e o oleo eſſencial nellas contido, penetrando toda a caſca, lhe communica hum ſabor gracioſo, e hum cheiro aromatico, que naõ tinha d'antes; daqui vem, ſegundo *Bomare*

(1) Encycl. meth. Dic. botan. art. Laur. Can.
(2) Medical Botany.

mare (1), que os tubos de caſca delgada ſaõ preferiveis aos de caſca groſſa; porque neſtes a meſma quantidade de oleo aromatico ſe acha diſtribuida por huma maior porçaõ de materia ſem cheiro, e eſtiptica, ſendo certo, que *Herman* obtivera de huma libra deſta pellicula interior, que forra a caſca, maior quantidade de oleo eſſencial, do que de ſeis libras de toda a caſca.

Já diſſe que a idade, poſiçaõ, e cultura da Caneleira influem na bondade da ſua caſca: agora notarei que tambem eſta he diverſa nas differentes partes da arvore; pois que a caſca do tronco differe da dos ramos; e a da raiz da de ambas; daqui vem que ſe diſtinguem no commercio tres qualidades de Canela com os nomes de fina, media, e groſſa, preferindo-ſe a mais fina, unida, fragil, delgada, amarella avermèlhada, aromatica, de hum ſabor vivo, picante, mas doce, e agradavel; e aquella cujos canudos ſaõ compridos, e tem pouca largura cada lamina, como tirada das Caneleiras novas, ou dos ramos, pois que eſtas daõ melhor Canela, do que as velhas, diminuindo com o augmento da idade da arvore, de que ſe extrahe, a actividade do ſeu aroma. A Canela groſſa conhecida no Commer-

(2) Dict. Hiſt. Nat.

mercio pelo nome de Canela *matte* , a qual se tira dos troncos velhos , e que he rejeitada como a mais inferior ; pelo contrario a dos ramos de huma pollegada (1) : e sobre todas he estimada , a que se extrahe das pontas dos ramos mais delicados , de tal modo , que se guarda nos cofres de alguns Reis da India , como huma preciosidade.

Tambem se deve preferir aquella , que he mais recente ; pois que a Canela fresca dá pela distillaçaõ maior quantidade de oleo essencial , do que a velha , de maneira que , de huma libra daquella se póde obter tres oitavas de oleo ; e desta se obteria muito menos ; por isso o oleo de Canela , que nos vende a Companhia Hollandeza , he distillado em Ceylaõ , ou em Batavia (2). Como este oleo he taõ cáro , que ás vezes chega a preço de 11:200 réis por onça , muitas vezes he falsificado com a mistura do oleo do Cravo , ou com o oleo de Ben (3).

Costumaõ os Commerciantes de má fé , e que sómente consultaõ o seu interesse , misturar a Canela com outras cascas da mesma figura , e cor ; e até vendella depois de extrahirem pela dif-

(1) Edward History of the West Ind.
(2) Encycl. meth. Dic. Bot. art. Laur. can.
(3) Moringa oleifera ; Guilandina Moringa. Lin.

diſtillaçaõ as ſuas virtudes : mas o ſabor, e o cheiro moſtraõ bem eſta fraude. Ha quem affirme, que privada a Canela por meio da diſtillaçaõ do ſeu oleo eſſencial, e das ſuas virtudes, ſe torna boa, e recobra as ſuas qualidades, ſendo por longo tempo deixada de miſtura com Canela boa; mas ainda, ſendo verdadeiro eſte facto, penſo com *Boerhaave*, que nada ſe lucra, pois que reſultará em prejuizo da boa Canela, com que ſe miſturou.

Das utilidades, que se podem tirar da Caneleira.

Com razaõ ſe póde reputar a Caneleira por huma das mais precioſas arvores, que ſe conhecem; por quanto ſua caſca, raiz, tronco, ramos, folhas, flores, fructos daõ aguas diſtiladas, camphora, ſebo ou cera, e precioſos oleos.

Da Casca.

Alem do grande lucro, que deixa a venda da Canela obtida, e preparada do modo, que fica expoſto, e do ſeu immediato uſo, pode-ſe obter della pela diſtillaçaõ o precioſo oleo, em

que

que toda a ſua virtude reſide, o qual, em razaõ do grande preço, porque ſe coſtuma vender, póde dar muita utilidade aos cultivadores da Caneleira.

Da Raiz.

A casca da raiz deſta arvore, naõ ſó dá pela diſtillaçaõ hum oleo eſſencial, aromatico, chamado oleo de Camphora; mas, de tempos a tempos, produz huma eſpecie de Camphora em gotas oleoſas, que ſe coagulaõ em fórma de grãos brancos. O oleo tem menor gravidade eſpecifica, do que a agua; he tranſparente, amarellado, ſubtil, e muito volatil, diſſipando-ſe facilmente, expoſto ao ar: tem hum cheiro forte, agradavel, e medio entre o da Camphora, e Canela; tem hum ſabor muito ſenſivel, e he de huma grande eſtimaçaõ pelo ſeu uſo medico (1). A Camphora he muito branca, e excede á ordina-

(1) Naõ me demoro em expor os differentes uſos medicos, porque delles ſó deve tractar, e dicidir o Medico: importando ſómente ao Cultivador deſta planta o ſaber, que ella tambem lhe póde dar lucro, em razaõ do ſeu conſummo na Medicina.

naria (1) na ſuavidade do ſeu cheiro, e na pureza; he muito volatil; inflamma-ſe com promptidaõ, ſem deixar reſiduo depois da ſua combuſtaõ. Tem grande uſo na Medicina, e com preferencia á Camphora ordinaria. Nas Indias ſe emprega interior, e exteriormente no curativo de muitas enfermidades: e com todo o cuidado he procurada, e deſtinada para os Reis do Paiz, que della uſaõ como de efficaciſſimo cordial.

Das Folhas.

Pela diſtillaçaõ ſe obtem das folhas da Caneleira hum oleo, que vai ao fundo da agua, e que ſendo turvo, quando he extrahido, com o tempo ſe torna tranſparente, e amarellado. Tem hum cheiro ſimilhante ao de Cravo, com ſabor, e propriedades analogas ás do oleo da Caſca. Nas Indias tem uſo medico. As meſmas folhas (2) ſe empregaõ tambem em banhos aromaticos.

Das

(1) Woodville Med. Botany. Encycl. meth. Dict. Botan. art. Laurier Canelier

(2) Julgo conveniente tranſcrever aqui o ſeguinte paragrafo do Mſſ. anonimo, de que já fiz mençaõ.

Das Flores.

Pela diſtillaçaõ ſe obtem das flores huma agua odorifera das mais agradaveis, e uſada na Medicina, e nas iguarias.

Dos

» As folhas ſaõ baſtantemente corpulentas,
» e tem os meſmos effeitos, que a meſma Ca-
» nela, ou Caſca, antes talvez que com chei-
» ro mais vivo, e com goſto mais ſuave, e agra-
» davel; nem eu ſei, porque naõ tem na Euro-
» pa a meſma ſahida, que tem a Caſca, e ſó
» me occorre, que talvez ſerá; porque, ſe de-
» rem em uſar da folha, deſcahirá muito a Ca-
» nela da ſua precioſidade pela muita abundan-
» cia, eſpecialmente do Braſil; porque como
» naquellas terras, e climas ſempre as arvores
» eſtaõ bem copadas, e cobertas, de ſórte que
» tirando-lhe huma, logo deitaõ outra, ſó com
» a ſua folha dariaõ muita abundancia de Cane-
» la. E no Eſtado do Pará os moradores fazem
» muito caſo das ſuas folhas; e na verdade ſaõ
» dignas de muita eſtimaçaõ, pois trazidas, e
» maſtigadas na boca ſaõ regalo. E a uſar ſó das
» folhas, e naõ da caſca, parece-me que ſeria
» mais conveniente porque 1. naõ tem mais be-
» neficio, do que colhelas da arvore; 2. naõ en-
» fraquecem tanto as plantas, como o deſpillas
» da ſua caſca; 3. porque aſſim ſeriaõ mais eſ-
» taveis, e duraveis como qualquer outra arvo-
» re, para o que convem ſaber, que a Cane-

Dos Fructos.

DOS fructos ſe extrahem duas qualidades de ſubſtancias. Sendo diſtillados daõ hum oleo eſſencial, ſemelhante ao oleo da baga do *Zimbro*

» la apenas dura tres, ou poucos mais annos,
» naõ porque ſequem as plantas, mas porque,
» paſſando de tres annos, já a caſca naõ ſahe
» capaz: de ſórte que a melhor Canela he a que
» ſe tira no primeiro (1) anno; mais inferior a
» do ſegundo anno: e a do terceiro já he me-
» nos eſtimada, e aſſim cortaõ as plantas, e as
» renovaõ com outras novas de tres em tres an-
» nos, cujo trabalho parece ſe evitaria uſando ſó
» das ſuas folhas. As meſmas folhas coſidas ſaõ
» hum optimo xá, muito ſuave, e odorife-
» ro, e talvez que com melhores effeitos do
» que o xá ordinario. A fructa da Canela tem
» o meſmo ſabor; em fim toda a arvore he eſ-
» timavel, porque naõ ſó o fructo, e folha,
» mas tambem o meſmo páo tem o meſmo ſa-
» bor de Canela, poſto que ſó eſteja em uſo
» na Europa a ſua caſca, a qual ſe beneficia
» raſpando-a muito bem, e adelgaçando-a, co-
» mo

(1) *Deve-ſe advertir que ſe falla da primeira colheita, que ſe faz tendo as arvores tres annos.*

bro miſturado com Canela , e Cravo. Pela decocçaõ ſe obtem huma gordura eſpeſſa de cheiro penetrante , ſimilhante na cor , e conſiſtencia ao ſebo , da qual ſe formaõ paens como do ſabaõ. A companhia Hollandeza das Indias Orientaes nos traz eſta ſubſtancia debaixo do nome de Cera de Canela , porque o Rei de *Candy* manda fazer della as ſuas velas , e tochas , que daõ hum cheiro agradavel , e ſaõ reſervadas para o ſeu uſo , e o da ſua Corte. Tambem ſe emprega na Medicina.

Na Europa de todas as partes da Caneleira ſó ſe uſa da Caſca : da ſua agua diſtillada , e eſpirituoſa , e do ſeu oleo eſſencial.

ESTAS ſaõ as idéas , que pude colligir dos differentes AA. , que conſultei para compor a preſente Memoria de maneira , que abrangeſſe tudo , quanto foſſe conveniente publicar-ſe , para que a Canela venha a ſer hum dos ramos intereſſantes do noſſo Commercio.

A

» mo no Amazonas coſtumaõ beneficiar o Cra-
» vo fino , ou Taguari. Os muitos preſtimos
» da Canela andaõ já bem notorios pelos li-
» vros , e por iſſo a elles remetto os Leitores ,
» ſe os quizerem ver mais por miudo.

A brevidade do tempo, que se me concedeo, e as minhas occupações actuaes naõ permittíraõ, que a podesse fazer melhor, como desejava; e que tambem tractasse d'outras preciosas especies nossas, e estranhas: particularmente do *Loureiro Camphora*, que encontrei na estufa do Jardim Real, e que merece huma muito particular attençaõ; assim como do *Loureiro Persea* indigeno da America, o qual pelas qualidades do seu fructo tem sido transplantado para quasi todas as Colonias Inglezas, servindo de sustento, e regalo naõ só aos homens, mas a quasi todos outros animaes. Talvez que no Brasil, e especialmente no Pará se encontre esta util planta: bem que nenhum dos nossos Botanicos a tenha descuberto, ou haja de descobrir, como he provavel, se poderá transplantar seguramente. Com razaõ espero, que este seja hum dos beneficios, que, além de outros muitos, haja actualmente de receber o Brasil do Nosso Augusto Principe, pelos cuidados, e grande patriotismo do Illustrissimo, e Excellentissimo D. Francisco de Sousa Coutinho, ora Governador, e Capitaõ General da Capitania do Pará, o qual pelas suas grandes luzes, e interessantes vistas, satisfazendo as piedosas, e paternaes intenções de Sua Alteza Real, tem por todos os lados promovido, e hade pro-

mover a felicidade dos habitantes da Capitania, que taõ ſabiamente governa, naõ ſó promovendo a cultura das arvores de eſpeciarias, mas tambem naõ deixando ficar (com injuria noſſa) *inter deſiderata Botanica* o conhecimento de muitas arvores, de que abunda a Capitania do Pará, as quaes nos offerecem as utiliſſimas caſcas, conhecidas pelos nomes de Caſca precioſa (1), Caſca doce, ou

---

(1) Em outro paragrafo do MſſT. de que já fiz mençaõ ſe lê o ſeguinte.

Entre as innumeraveis Caſcas de arvores, que cria nas ſuas grandes matas o rio Amazonas, ha muitas de grandes preſtimos, e merecida eſtimaçaõ, porque tem muitas virtudes medicinaes. Além da Caſca do Cravo, de que já fallamos, e da Canela; e além de muitas outras, de que em outro lugar fallaremos por razaõ dos fructos, apontarei tres neſte lugar mais conhecidas: a 1. he a que os naturaes chamaõ pelos ſeus grandes preſtimos Caſca precioſa: he a ſua arvore grande, e mui copada: e poſto que merecedora de grandes titulos, e melhor conhecimento por dar taõ boa Caſca, naõ tenho noticia do ſeu nome, nem dos ſeus fructos, que talvez tenhaõ a meſma virtude que tem a Caſca. Ha varias opiniões, ſobre que Caſca ſeja a precioſa? porque huns dizem, que parece ſer verdadeira Canela, ou ao menos alguma nova eſpecie da Canela, porque a cor, o cheiro, e o goſto ſaõ mui ſimilhantes á Canela, e como tal tem os meſmos effeitos, e muitos della uſaõ nos chicolates, e mais manobras, e temperos, em lugar da Canela, e talvez

ou Yvyraem (1), Cafca amarga ou Paratudo, Cafca milagrofa (2); e que lhe fejaõ devidos

 mui-

---

com melhor effeito. Outros dizem que he nova efpecie de Cravo mais fuperlativo, que o verdadeiro Cravo; porque, pofto que tenha diverfa cor, como a Canela, tem fua acrimonia, ou hum picante como de Cravo, mas mais agradavel: outros finalmente tem para fi fer nova efpecie media entre Cravo, e Canella: porque tendo o picante do Cravo, e o goflo, e effeitos de Canela, merece ter feparado lugar entre Canela, e Cravo. O que poffo affirmar he que, quem a comprar por Cravo, leva muitos avanços na fua compra; e que a tomar, e ufar como Canela naõ lhe perderá o feitio; porque tendo os effeitos da Canela, e a acrimonia do Cravo, parece ha de fazer fahir melhor os feus effeitos: he Cafca groffa, mas he, porque a naõ rafpaõ, e beneficiaõ como a Canela: e com razaõ lhe chamaõ no Amazonas Cafca preciofa, pofto que faõ mui poucos, os que della fe aproveitaõ, havendo grande abundancia pelos mattos.

Em outro §. diz = Páo da Cafca preciofa, chamo affim a huma Madeira, de que ha muita abundancia no Amazonas, cuja Cafca pelos feus admiraveis preftimos na Medicina chamaõ-lhe Cafca preciofa, e fegundo as noticias, que tenho, me parece fer a célebre Canela de Tunquim, onde he eftimado como hum dos generos mais preciofos daquelle Reino. Porém deixando para outro lugar os grandes preftimos defta Cafca, agora fó trato do feu páo que tambem he preciofo, &c.

(1) A 2. Cafca muito eftimada no Amazonas he a que pelas fuas boas qualídades chamaõ Caf-

muitos agradecimentos, como devemos ao Illuſtriſſimo, e Excellentiſſimo Luiz de Vaſconcellos e

---

ca doce, de que fazem grande eſtimaçaõ naõ ſó os Europeos, mas tambem os Indios naturaes, que nella tem o ſeu aſſucar. Além de admiraveis preſtimos na Medicina; porque obra admiravelmente nas dores internas, catharros, e febres, a que ſe applica, como a experiencia tem moſtrado. Cada vez mais, e mais vai moſtrando a ſua efficacia, e por iſſo vaõ fazendo della tanta eſtimaçaõ, que já hoje he huma das drogas eſtimadas do Amazonas. E além deſtes preſtimos, póde-ſe trazer, e maſtigar na boca, ainda por mero regalo; porque he doce, e mui ſaboroſa, tanto que por iſſo a nomeaõ já com o nome proprio de Caſca doce; alguns a trazem na boca para as indigeſtões do eſtomago, e talvez que ſeja, ſegundo ſe tem viſto dos ſeus effeitos, mais util na ſua maſtigaçaõ do que a do Tabaco, que alguns uſaõ; e ainda que o célebre Betel da India ſem ainda neceſſitar, como elle, de outros ingredientes nem fazer os dentes pretos como elle faz.

Ha ainda outras muitas Caſcas, que, poſto naõ tenhaõ o nome de precioſas, tem precioſos effeitos, como ſaõ a do páo *Umary*, de que já fallamos de excellente preſtimo para cheiros, perfumes e caçoulas nos Templos, Salas, Palacios. As Caſcas do Pexeri, com que os Naturaes tem feito curas admiraveis; mas por naõ ſerem taõ conhecidas, e uſadas dos Europeos naõ tem ainda a devida eſtimaçaõ, e pelo tempo adiante ſe hiraõ deſcobrindo, e divulgando.

(2) A 3. Caſca que na eſtimaçaõ póde competir com a Precioſa, he a Caſca, a que, pelos

e Soufa , hoje Prefidente do Defembargo do Paço , &c. que pela fua actividade foube crear genios para preparações Zoologicas , exames de Mineralogia , e arranjamentos Botanicos ; devendo-fe aos ultimos o conhecermos fyftematicamente que a Cafca apimentada , conhecida naquelle Paiz pelo nome de Canela de Santa Catharina he *Winterania Canella* : a da Cafca d'Anta he o *Drymis Winteri* ; a da raiz da Unha d'Anta-*Bauhinia* , a da Barba de Timaõ , a do Anjico do genero *Mimofa* , ambas efpecies novas ; a Cafca do Arariba , efpecial para tintas , do genero *Niffolia* efpecie nova : a fragrante Cafca de Ytu *Myroxilon peruiferum* , &c. &c. &c. (1)

Quaõ

---

feus grandes preftimos na Medicina , chamaõ *Milagrofa* ; e fe houvermos de attender aos nomes , ainda he mais preciofa , que a Preciofa , a Cafca *Milagrofa*. He a Cafca *Milagrofa* mui femelhante á Quina-quina na cor , e nos effeitos ; e por iffo alguns dizem fer a verdadeira Quina-quina ; mas como no Amazonas Portuguez naõ tem ufo a arvore Quina-quina , nem conhecimento , daqui nafce o naõ terem bem averiguado fe he a verdadeira , ou nova efpecie. O certo he que nas Minas he mui ufual , e familiar efta Cafca , por fer excellente remedio contra Maleitas , febres , e muitas outras enfermidades , cujos effeitos parecem mais fobre naturaes , e milagrofos , do que naturaes , e por elles lhe chamaõ Milagrofa.

(1) Flora do Rio de Janeiro.

Quaõ muitas outras vantajens naõ promettem os ſublimes, e illuminados ſyſtemas do Nosso Augusto Principe, a cujos olhos naõ eſcapaõ todos objectos, quantos pódem trazer a ſegurança, riqueza, e felicidade, aos ſeus venturoſos Vaſſallos! E qual deverá ſer o esforço de todos aquelles, que forem eſcolhidos para ſerem os inſtrumentos da execuçaõ das ſuas acertadas medidas! Sómente me dirijo a Vós, que ultimamente foſtes encarregados do exame das producções, com que a Natureza enriqueceo os Dominios Portuguezes. Executando, como deveis, as ordens do Nosso Augusto Principe, quanto podereis ſer uteis á voſſa Patria, e á voſſa Naçaõ? Que novos ramos de Commercio, e que precioſos recurſos as enfermidades dos voſſos ſimilhantes naõ pódem produzir as inveſtigações, para que foſtes deſtinados! Eſpero das voſſas luzes, e do voſſo zelo, e exacçaõ em cumprir as Reaes Ordens, que brevemente ſeraõ feitas muitas deſcubertas, com admiraçaõ dos Sabios, riqueza do novo Diſpenſatorio Farmaco da Marinha, e grande vantajem de toda a Naçaõ Portugueza.

F I M.

ADVERTENCIA.

DEpois de impressa a presente Memoria, tive a satisfaçaõ de reconhecer, que a minha hypothese sobre a existencia no Brasil do Loureiro *Persea* passa a ser huma verdade. Nos Diarios do Doutor Antonio Pires da Silva Pontes Leme, Capitaõ de Fragata, Lente de Mathematica da Academia Real dos Guardas Marinhas, &c. feitos durante a commissaõ Astronomica, de que foi encarregado por Sua Magestade, e que me fez a honra de communicar, se faz mençaõ desta especie do Genero Loureiro, a qual produz os preciosos fructos, conhecidos no Pará pelo nome de *Abacate*: e antepostos ao *Cacao*, *Café*, e outros excellentes fructos pelo mesmo Doutor Pires; no que concorda com Jacquin, o qual affirma, naõ encontrar-se na America fructo mais desejado, e de maior consummo, do que este, a que os Francezes chamaõ *Poire d'Avocat*, os Hespanhoes *Peral de Abogado*, e os Inglezes *Pear-Tree*, ou *Alligator.*

Na descripçaõ dos suburbios do Pará, feita em 10 de Maio de 1780 por este Astronomo, se acha o seguinte.

» Entre os fructos, que eraõ taõ estranhos
» aos Officiaes Europeos, como a mim, que nasci pelo Sul do Brasil, foi notavel a Laurus
» *Persea* de Lineo, que aqui tem o nome de *Abacate*; este fructo induz hum certo desprezo pe-

» lo

» lo ſeu preſtimo ao paladar Europeo, que eſpe-
» ra neſtes dons vegetaes a copia de ſucco pican-
» te de ſaes doces, ou auſteros; porque a ſua
» máſſa, que cobre o nucleo, he toda como im-
» palpavel, e natoſa, com ſabor mais de gêma de
» ovos, que de pomo refrigerante, e ſalino; mas,
» bem julgada a ſua qualidade, he mais precio-
» ſo, que o *Cacao*, o *Café*, e outros, a que da-
» mos todo o valor, pois com dous *Abacates*, hu-
» ma pequena dóſe de ſal, e hum paõ, ſe tem
» ſupprido hum almoço muito ſaõ, e agradavel;
» elles ſaõ como de primeira neceſſidade para a
» gente ſimples do Paiz; e os Religioſos Antoni-
» nhos, onde eſtavamos aquartelados, tendo abun-
» dancia de outros almoços, preferiaõ quaſi ſem-
» pre o do *Abacate*; temperando huns com o ſal
» da coſinha, outros com aſſucar.

He para deſejar-ſe a publicaçaõ deſtes Diarios; pois que o zelo, e conhecimentos Philoſophicos do ſeu Author ſaõ ſeguros penhores das intereſſantes obſervações, que nelles ſe conteráõ.

Ar